

## Pao doce, brioche hawaïenne



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 120 g de lait
- 2 oeufs battus
- 1 cc se l
- 40 g de beurre mou
- 40 g de sucre en poudre (ou 20 g de sucre en poudre + 20 de sucre vanillé, comme moi)
- 350 g de farine
- 1 cc 1/2 de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Façonner la brioche (pour ma part, une tresse déposée dans ma cocotte ultra plus) et laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Enfourner à four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer à 180°) et cuire 20 min à 180°.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>